• FRIGGITRICE ELETTRICA - MANUALE DI ISTRUZIONI
• DEEP FRYER - USE INSTRUCTIONS
• FRITEUSE ELECTRIQUE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• ELEKTRISCHE FRITTEUSE - BETRIEBSANLEITUNG
• FREIDORA ELECTRICA - MANUAL DE INSTRUCCIONES

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

Cod.: 90.496A

ITALIANO ..... pag. 4

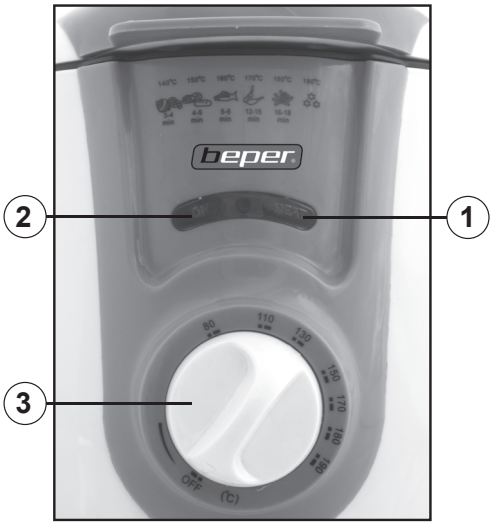
ENGLISH ..... pag. 11

FRANÇAIS ..... pag. 17

DEUTSCH ..... pag. 25

ESPAÑOL ..... pag. 29

8
7
6
MAX
MIN
5
4
13
9
11
12
10


beper
2
1
3

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.
Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
Non sottoporre l'apparecchio ad urti.
Conservare in luoghi asciutti e puliti.
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
Non utilizzare l'apparecchio per nessun altro scopo diverso dalla preparazione dei cibi.
L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato.
Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti nella confezione, potrebbero creare pericolo.
Solo per uso domestico.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per uso esclusivamente domestico, non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
Non avviare la friggitrice se danneggiata; rivolgersi al costruttore o ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.
Collegare la friggitrice solo a prese di corrente dotate di una efficiente messa a terra.
Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella della targa dati della friggitrice.
Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione.
Il cavo di alimentazione non deve essere vicino o toccare le parti calde della friggitrice, sorgenti di calore o spigoli taglienti.
Non posizionare la friggitrice vicino a sorgenti di calore o a possibile presenza di acqua.
Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio durante l'uso.
Prima dell'uso, pulire accuratamente le varie parti della friggitrice. Assicurarsi che siano completamente asciutte prima di riempire il recipiente con olio o grasso.
Rispettare sempre i livelli di MIN e MAX indicati all'interno del recipiente.
Durante il funzionamento la friggitrice è calda, non toccare la superficie esterna.

Non mettere la mano sul filtro quando la friggitrice è in funzione perché i vapori dell'olio sono molto caldi.
Durante l'uso, del vapore bollente esce dalla friggitrice, fare attenzione a non scottarsi e tenere sempre le mani e il volto lontani da questo vapore.
Fare molta attenzione al vapore bollente che fuoriesce dal coperchio quando viene aperto.
Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo perché si rischiano gravi scottature. La friggitrice deve essere spostata solamente quando è fredda.
Non lasciare la friggitrice alla portata dei bambini.
La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla correttamente riempita con olio o grasso sciolto. Utilizzare solo oli o grassi adatti ad essere utilizzati nella friggitrice (questa informazione è riportata sulle relative confezioni).
L'olio o il grasso sono infiammabili, se prendono fuoco, scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa di corrente elettrica.
Scollegare la friggitrice dalla presa di corrente elettrica durante le operazioni di pulizia e quando non è in uso.
Svuotare il recipiente solo quando la friggitrice si è raffreddata.
Dopo l'uso, posizionare la manopola di regolazione della temperatura su OFF e scollegare la friggitrice dalla presa di corrente elettrica. Lasciare raffreddare.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 – Spia luminosa temperatura olio
2 – Spia luminosa di funzionamento
3 – Manopola di accensione/spegnimento e regolazione della temperatura
4 – Recipiente antiaderente
5 – Indicazione del livello MIN e MAX di olio
6 – Coperchio
7 – Filtro
8 – Oblò controllo cottura
9 – Corpo ergonomico della friggitrice
10 – Piedini antiscivolo
11 – Cavo di alimentazione
12 – Cestello
13 – Manico estraibile del cestello

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie il cestello (12), il recipiente (4) e il coperchio (6). Il corpo (9) può essere pulito con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel pannello di controllo e che non vi siano residui nel fondo del recipiente (4).
Asciugare accuratamente tutte le parti.
Posizionare la friggitrice su un piano orizzontale e stabile.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

Se si utilizza l'olio, versarlo nel recipiente (4) fino a raggiungere il livello massimo (5) indicato all'interno del recipiente stesso. Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente.
Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra il minimo e il massimo (5).
Non mescolare mai due tipi di oli o grassi differenti.

Se invece si utilizzano dei pani di grasso, tagliarli a pezzetti e farli fondere in un altro recipiente e poi versare, facendo molta attenzione, il grasso liquefatto nel recipiente (4).
Non fondere mai il grasso nel recipiente (4) della friggitrice.

PRERISCALDAMENTO

Inserire il cavo di alimentazione (11) nella presa di corrente elettrica, la spia luminosa di funzionamento (2) si accende.
Posizionare la manopola di regolazione della temperatura (3) sulla temperatura desiderata, la spia luminosa di temperatura olio (1) si accende.
Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa di temperatura (1) si spegne.

FRITTURA

Mettere il cibo da friggere nel cestello (12), assicurarsi che il manico del cestello (13) sia ben posizionato sul cestello stesso.

Immergere il cestello (12) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
L'olio deve sempre coprire tutto il cibo che si sta per friggere.
E' normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
Togliere il manico estraibile del cestello (13) e chiudere il coperchio (6).
Quando il cibo è pronto, si può controllare la cottura attraverso l'oblò (8) del coperchio, alzare il coperchio (6) facendo attenzione all'uscita di vapore molto caldo; inserire il manico del cestello (13) al cestello (12). Sollevare il cestello (12) in modo da farlo gocciolare e appoggiarlo sul bordo del corpo (9) della friggitrice utilizzando l'apposito supporto.
Se necessario, è possibile anche scuotere con cautela il cestello sopra il recipiente per fare cadere l'olio in eccesso.
Per continuare a friggere svuotare il cestello (12) e ripetere le operazioni sopra indicate tenendo conto che i tempi di cottura potrebbero risultare inferiori, rispetto alla prima cottura, in quando l'olio è già caldo. Attendere sempre che la spia luminosa di temperatura (1) si spenga (così l'olio ha raggiunto la temperatura impostata).
Al termine della cottura spegnere la friggitrice portando la manopola di accensione/spegnimento (3) su OFF. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica.
Attendere che l'olio si sia raffreddato adeguatamente prima di spostare la friggitrice e/o di procedere alla pulizia.

FRITTURA DEGLI ALIMENTI

Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.
L'olio deve sempre coprire tutto il cibo che si sta per friggere.
Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura; immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio.
Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.
Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio/grasso per evitare spruzzi; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura. E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio/grasso.

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi, devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale.

Alimento	**Temperatura °C**	**Tempi di cottura (minuti)**
Patatine precotte surgelate	170°	6-9
Patatine fresche	190°	13-15
Filetti di pesce	160°	6-8
Filetti di merluzzo	180°	6-8
Gamberi	160°	6-8
Sardine	170°	8-12
Porzioni di pollo	180°	5-6
Cotolette di vitello	170°	8-10
Braciole di maiale	170°	8-10
Funghi	170°	6-8
Cipolla	150°	3-4
Frittelle di verdure	180°	6-8
Frittelle di mele	170°	4-6

SUGGERIMENTI D'USO

Sostituire spesso l'olio o il grasso per friggere. Non aggiungere mai olio/grasso nuovo ad olio/grasso usato.
La durata dell'olio/grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. L'olio se riscaldato più volte si deteriora.

Pertanto si consiglia di sostituire l'olio completamente con una certa frequenza.
E' sconsigliato tenere l'olio nel recipiente della friggitrice per lunghi periodi.
Pulire spesso la friggitrice con una carta assorbente.

MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA FRIGGITRICE

Prima di procedere alla pulizia scollegare il cavo di alimentazione (11) dalla presa di corrente elettrica ed attendere che l'olio si sia raffreddato per evitare il rischio di ustioni.
Svuotare l'olio dal recipiente antiaderente (4); rimuovere il deposito di olio con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.
Versare acqua calda e detersivo nel recipiente e lasciare agire per almeno 30 minuti; lavare il recipiente con una spatola apposita per materiali antiaderenti o con una spugnetta morbida. Svuotare il recipiente e sciacquare con molta cura (abbondante acqua).
Lavare il cestello (12) con acqua calda e detergente per stoviglie.
Pulire il corpo (9), il coperchio (6) e l'oblò (8) con un panno morbido inumidito.
Asciugare tutte le parti con molta cura.
Non utilizzare spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.
Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto.

DATI TECNICI

Potenza 800W
Alimentazione 220-240V ~ 50Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

PRECAUTIONS

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources. It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

The appliance can be damaged if the voltage is not correct.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.

Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized Beper after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Never use any accessories but those provided for by Beper. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.

Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.

Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.

Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance. Let other potential users read these instructions. Keep these instructions.

SECURITY AND USE ADVICE

This appliance has been manufactured to fry food, only for domestic and household use, and does not be used for other purpose, cannot be modified or badly manipulated.
Do not switch on the fryer if damaged ; contact the manufacturer or the assistance service authorized by the manufacturer.
Plug the fryer only to a wall socket making sure that is earthed.
Before use, make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label of the fryer.
Do not pull on the cord to unplug it from the socket.
The cord must not touch or be near hot parts of the fryer, heater source or cutting angle.
Do place the fryer near heater source or water.
Do not let the cord pending from the surface where the fryer is placed thus that could be reached by children or avoid movement for a good use.
Before use, completely clean every parts of the fryer. Make sure that they are completely dry before filling with oil or fat.
Always respect the MIN and MAX level on the oil container wall.
When using it the fryer is hot, do not touch external parts of it.
Do not put the hands on the filter when the fryer is on, the oil steam can be very hot.
When using it, some hot steam can come out from the fryer or when open the lid, make sure not to burn yourself and keep hands and face away from the steam.
Do not move the fryer when hot oil is inside to prevent from serious burns. The fryer can be moved only when it is cooled.
Keep away from children.
The fryer can be used only when the oil tank is full of oil or molten fat. Only use oils or fat recommended for fryer (read carefully indications on oil bottle).
Oil and fat are flammable substances, unplug immediately the cord from the socket in case of fire.
Unplug the fryer from the socket outlet for cleaning or if not used.
Empty the oil tank only when the fryer is cooled.
After use, set switch temperature OFF and unplug the fryer from the socket. Make it cooled.

DESCRIPTION

1 – Temperature oil light indicator
2 – Operation light indicator
3 – Switch on/off and temperature setting
4 – Non-stick tank
5 – Oil MIN and MAX level mark
6 – Lid
7 – Filter
8 – Cook control window
9 – Ergonomic fryer body
10 – non-skid feet
11 – Cord supply
12 – Basket
13 – Basket handle

INSTRUCTION FOR USE

When using the fryer for the first time, clean all the parts carefully with hot water and wash liquid basket (12), tank (4) and lid (6). The fryer body (9) may be cleaned with a wet cloth. Make sure that water does not enter into the control panel and that there is no residue on the bottom of the tank (4). Dry carefully all the parts.

Place the fryer on a horizontal and stable plane surface.

FILLING TANK WITH OIL OR FAT

If using oil, pour oil into the tank (4) until the maximum level (5) indicated on the oil tank wall. Do never exceed this limit, to avoid any risk of overflow of oil or fat of the tank. The oil level must always between the two marks on the oil tank wall (5).
Do never mix 2 different types of oil or fat.

If using hard fat, cut it and make it melt into another container before pour it carefully into the fryer tank (4).
Never attempt to melt fat into the fryer tank (4).

PR-HEATING

Plug the cord (11) to the socket, the operation indicator light (2) illuminate.
Put the temperature switch (3) on the desired temperature, the oil temperature light (1) illuminate.
Once the temperature is reached, the temperature light indicator (1) is off.

FRYING

Put the food into the basket (12), making sure the basket handle (13) is correctly inserted on the basket.

Lower the basket (12) into the oil slowly in order to prevent from hot oil splashes or overflow.
The oil must always cover the food.
It is normal to see some vapor appears.
Remove the handle from the basket (13) and close the lid (6).
When the food is cooked, it is possible to control through the window of the lid (8), lift the lid (6) and be aware of the very hot vapour that could escape; put again the handle (13) on the basket (12). Lift the basket (12) in order to drain food and fix the basket on the apposite support on the body fryer (9).
If necessary, it is possible to shake the basket carefully above the fryer container to drain the fried food.

To carry on with frying, empty the basket (12) and repeat the operations mentioned above by taking care of time cooking that will be different of the first one because the oil is already hot. Always wait for the temperature indicator (1) is off (the oil is at desired temperature).

When cooking is over, switch off the fryer by pressing on/off (3) OFF. Unplug the cord from the socket.
Wait for the oil is completely cooled before moving or cleaning.

FRYING

Do not overfill the basket, this will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
The oil must always cover the food.
If necessary, remove ice from frozen food before frying; then lower slowly the basket into boiled oil to avoid splashes.
Cut pieces of food of equal dimension in order to fry them correctly. The food must be perfectly dry before low then into oil/fat to avoid splashes. Before frying food that contains “water” (fish, meat, vegetables…) it is recommended to put them into bread or flour.

Check the next table for cooking temperature that could be approximate, it depends of quantity and taste.

Food	Temperature °C	Cooking time (minutes)
Pre cooked frozen fries	170°	6-9
Fresh fries	190°	13-15
Fish	160°	6-8
Hake fish	180°	6-8
Shrimps	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Chicken pieces	180°	5-6
Breaded lamb chops	170°	8-10
Pork ribs	170°	8-10
Mushrooms	170°	6-8
Oignons	150°	3-4
Vegetables fritters	180°	6-8
Apple fritters	170°	4-6

SUGGESTIONS

Regularly change oil or fat. Do never add new oil/fat to oil/fat already used.
The oil/fat damages its properties when used for solong. Bread, for example, may dirt the oil.

Do not keep the oil of fat at high temperature for so long, this will make it lose its properties. It is recommended to change completely oil frequently.
It is recommended not to keep oil into the fryer container for long periods.
Often clean the fryer with absorbing paper.

CARE AND CLEANING

Before cleaning the fryer unplug the cord (11) from the socket an wait until oil is completely cooled to prevent from burns.
Empty the oil from the non-stick container (4) ; remove residue with a sponge or absorbing paper of kitchen.
Pour some hot water and wash liquid into the container and let work for 30 minutes ; wash the container with spatula used for non-stick surfaces or a soft sponge. Empty the tank and rinse it carefully with water.
Wash the basket (12) with hot water and wash liquid.
Wash the body (9), the lid (6) and window (8) with a soft and wet cloth.
Well dry all the parts.
Do not use abrasive sponge in order to protect the fryer container.
Do never immerge the fryer into water or put it under water flow.

TECHNICAL DATA

Power 800W
Power supply 220-240V ~ 50Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil …

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

CONSIGNES DE SECURITE ET D'UTILISATION

Cet appareil a été conçu pour la friture des aliments exclusivement à usage domestique, il ne doit pas être utilisé pour à d'autres fins et ne doit en aucun cas être modifié ou manipulé.
Ne pas allumer la friteuse si elle est endommagée ; s'adresser au constructeur ou centre d'assistance autorisé par le constructeur.
Brancher la friteuse uniquement à une prise de courant munie d'un système efficace de mise à la terre.
Avant utilisation, vérifier que la tension du courant corresponde à celle indiquée sur l'étiquette de la friteuse.
Ne pas débrancher la prise en tirant sur le câble d'alimentation.
Le câble d'alimentation ne doit pas être proche ou toucher les parties chaudes de la friteuse, sources de chaleur ou angles coupants.
Ne pas placer la friteuse près de sources de chaleur ou en présence d'eau.
Ne pas laisser que le câble pende hors de la surface sur laquelle est placée la friteuse, et donc à la portée des enfants ou pouvant gênant pendant l'utilisation.
Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement les différentes parties de la friteuse. S'assurer qu'elles soient complètement sèches avant de remplir le récipient avec l'huile ou la graisse.
Respecter toujours les niveaux MIN et MAX indiqués à l'intérieur du récipient.
Durand son fonctionnement le friteuse est chaude, ne pas toucher les surfaces externes.
Ne pas mettre les mains sur le filtre quand la friteuse est en marche car les vapeurs d'huile sont très chaudes.
Pendant l'utilisation, de la vapeur bouillante sort de la friteuse, faire attention à ne pas se brûler et garder toujours les mains et le visage loins de ces vapeurs.
Faire très attention à la vapeur bouillante qui sort du couvercle lors de son ouverture.
Ne pas transporter la friteuse quand l'huile est chaude car risque de graves brûlures. La friteuse doit être déplacée uniquement lorsqu'elle est froide.
Ne pas laisser la friteuse à la portée des enfants.
La friteuse doit être mise en marche seulement après avoir été correctement remplie avec de l'huile ou graisse fondue. Utiliser seulement des huiles ou graisses adaptées à l'utilisation de la friteuse (lire les indications porter sur les bouteilles d'huiles ou autre confection).
L'huile ou le gras sont inflammables, s'ils prennent feu, débrancher immédiatement la friteuse de la prise de courant électrique.
Débrancher la friteuse de la prise de courant électrique pendant le nettoyage et en cas de non utilisation.
Vider le récipient seulement quand la friteuse est refroidie.
Après utilisation, positionner le bouton de réglage de la température sur OFF et débrancher la friteuse de la prise de courant électrique. Laisser refroidir.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1 – Voyant lumineux température huile
2 – Voyant lumineux de fonctionnement
3 – Bouton marche/arrêt et réglage température
4 – Récipient anti-adhérent
5 – Indication niveau d'huile MIN et MAX
6 – Couvercle
7 – Filtre
8 – Hublot contrôle cuisson
9 – Corps ergonomique de la friteuse
10 – Pieds antidérapants
11 – Câble d'alimentation
12 – Panier
13 – Poignée d'extraction du panier

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, bien nettoyer, avec eau chaude et produit vaisselle le panier (12), le récipient (4) et le couvercle (6). Le corps de la friteuse (9) peut être nettoyé avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le panneau de contrôle et qu'il n'y ait pas de résidus dans le fond du récipient (4).
Bien sécher toutes les parties nettoyées.

Placer la friteuse sur une surface plane horizontale et stable.

REMPLISSAGE DE L'HUILE OU GRAS

En cas d'utilisation d'huile, la verser dans le récipient (4) jusqu'au niveau de remplissage maximum (5) indiqué à l'intérieur du récipient. Ne jamais dépasser cette limite, pour éviter tout risque de débordement d'huile ou de graisse du récipient.
Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre le minimum et maximum (5).
Ne jamais mélanger deux types d'huiles ou de graisses différentes.

En revanche en cas d'utilisation de pain de graisse, les tailler en morceaux et les fondre dans un autre récipient et verser ensuite le gras liquide dans le récipient de la friteuse en faisant très attention (4).
Ne jamais faire fondre le gras dans le récipient de la friteuse (4).

PRECHAUFFAGE

Brancher le câble d'alimentation (11) dans la prise de courant électrique, le voyant lumineux de fonctionnement (2) s'allume.
Positionner le bouton de réglage de la température (3) sur la température souhaitée, le voyant lumineux de température de l'huile (1) s'allume.
Une fois la température atteinte, le voyant lumineux de température (1) s'éteind.

FRITURE

Mettre les aliments dans le panier (12), s'assurer que la poignée du panier (13) soit dans une position correcte sur le panier.

Immerger le panier (12) dans l'huile, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures ou débordement d'huile chaude.
L'huile doit toujours recouvrir les aliments à frire.
Une évacuation notable de vapeur est normale.
Enlever la poignée d'extraction du panier (13) et fermer le couvercle (6).
Quand les aliments sont prêts, il est possible d'en contrôler la cuisson à travers le hublot (8) du couvercle, lever le couvercle (6) en faisant attention à la sortie de vapeur très chaude ; insérer la poignée du panier (13) sur le panier (12). Soulever le panier (12) de façon à égoutter les aliments et poser le panier sur le bord du corps de la friteuse (9) en utilisant le support prévu à cet effet.
Si nécessaire, il est possible de secouer avec précaution le panier au dessus du récipient pour égoutter les aliments frits.
Pour continuer la friture vider le panier (12) et répéter les opérations ci-dessus en tenant compte du temps de cuisson, par rapport à la première cuisson, puisque l'huile est déjà chaude. Toujours attendre que le voyant lumineux de température (1) s'éteigne (l'huile a atteint la température désirée).

A la fin de la cuisson éteindre la friteuse en appuyant sur le bouton marche/arrêt (3) sur OFF. Débrancher la prise du courant électrique.
Attendre que l'huile se soit refroidie avant de déplacer la friteuse et/ou de la nettoyer.

FRITURE DES ALIMENTS

Ne pas trop charger le panier, cela entrainerait une baisse de la température de l'huile et une friture serait trop grasse et non uniforme.
L'huile doit toujours couvrir les aliments à frire.
Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qui doivent être retirés avant la cuisson ; immerger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter le bouillonnement de l'huile.
Contrôler que les aliments soient fin et d'épaisseur égale, car les aliments trop épais cuisent mal à l'intérieur, alors que ceux ayant une épaisseur uniforme atteigne la cuisson idéale.
Bien sécher les aliments avant des les plonger dans l'huile/gras pour éviter les éclaboussures ; en outre les aliments humides deviennent mous à la cuisson. Il est conseillé de paner ou fariner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), en prenant soin d'éliminer la panure ou la farine en excédent avant de les plonger dans l'huile/gras.

Consulter le tableau suivant en tenant à l'esprit que la durée et les températures de cuisson sont approximatives, et doivent être réglées en fonction de la quantité et des goûts personnels.

Aliment	Température °C	Temps de cuisson (minutes)
Frites précuites surgelées	170°	6-9
Frites fraîches	190°	13-15
Filets de poisson	160°	6-8
Filets de merlu	180°	6-8
Crevettes	160°	6-8
Sardines	170°	8-12
Portions de poulets	180°	5-6
Côtelettes de veau panées	170°	8-10
Côtes de porc	170°	8-10
Champignons	170°	6-8
Oignons	150°	3-4
Beignets de légumes	180°	6-8
Beignets de pommes	170°	4-6

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Changer régulièrement l'huile ou le gras de friture. Ne jamais ajouter d'huile/gras propre à l'huile/gras déjà utilisé.
La durée de l'huile/gras dépend de l'utilisation des aliments fris. La panure, par exemple, salie l'huile de friture. L'huile se réchauffe plusieurs fois et se détériore. Il est donc conseillé de changer complètement l'huile à une certaine fréquence.
Il est déconseiller de conserver l'huile dans le récipient de la friteuse pendant une longue période.
Nettoyer souvent la friteuse avec du papier absorbant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

Avant de nettoyer la friteuse débrancher le câble d'alimentation (11) de la prise de courant électrique et attendre que l'huile se soit refroidie pour éviter tout risque de brûlures.
Vider l'huile du récipient anti-adhérent (4) ; retirer le dépôt d'huile à l'aide d'une éponge ou avec du papier absorbant.
Verser de l'eau chaude et produit vaisselle dans le récipient et laisser agir pendant environ 30 minutes ; laver le récipient avec une spatule adaptée pour surfaces anti-adhérentes ou avec une petite éponge douce. Vider le récipient et bien le rincer sous abondante eau.
Laver le panier (12) avec de l'eau chaude et produit vaisselle.
Nettoyer le corps (9), le couvercle (6) et le hublot (8) avec un chiffon doux humide.

Bien sécher toutes les parties nettoyées.
Ne pas utiliser d'éponges abrasives de façon à ne pas abîmer la friteuse.
Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau ou la mettre sous le jet d'eau.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance 800W
Alimentation 220-240V ~ 50Hz

Dans un soucis de constante amélioration Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer ce produit sans préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur. Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschritten)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt werden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anbschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen.Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nahe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Handen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungs einflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen .
19. Beim Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.

21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewharen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und für zukünftige Verwendung aufbewahren.
2. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typschild am Gerät anschließen.
Gerät nur an geerdete Wandsteckdose anschließen.
3. Das gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Vor der ersten Benutzung Geräteteile sorgfältig reinigen. Darauf achten, daß alle Teile vor dem Befüllen des Fritierbehälters mit Öl oder geschmolzenem Fritierfett restlos trocken sind.
5. Grundsätzlich empfehlen wir bei diesem Gerät die Verwendung von flüssigem Fritierfett oder Fritieröl. Gehärtetes Fritierfett kann ebenfalls verwendet werden. Hierbei jedoch besondere Vorkehrungen treffen, um Fettspritzer beim Schmelzen zu vermeiden.
6. Gerät erst einschalten, wenn der Fritierbehälter bereits mit Öl oder Fett (flüssig/geschmolzen) gefüllt ist.
7. Gehärtetes (festes) Fritierfett in einer separaten Pfanne schmelzen lassen und anschließend (in flüssigem Zustand) in den Fritierbehälter des Gerätes umfüllen. Erst dann Gerät einschalten.
8. Nur nicht-schäumende Öle und Fette verwenden, die ausdrücklich für das Fritieren geeignet sind.
Die entsprechende Information findet sich auf der Verpackung dieser Öle/Fette.
9. Öl muss regelmäßig filtriert sein denn die Speiseresten die im Öl bleiben koennen, nach langezeit, brennen.
10. Im Falls das Öl sich entflammet, schliessen gleich den Deckel.
11. WICHTIG: niemals das entflammelt Öl mit Wasser löschen
12. Öl-/Fettmenge: Fritierbehälter so befüllen, daß sich der Öl-/Fettstand stets zwischen den beiden Meßstrichen befindet (Min 0,75 L - Max 1 L). Vor dem Fritieren immer prüfen, ob genug Öl/Fett in dem Fritierbehälter ist.
13. Die in der Tabelle angegebenen Maximalfüllmengen für den Fritierkorb nicht überschreiten. Bei Überfüllung kann heißes Öl/Fett überlaufen.
14. Gerät während des Fritiervorganges nicht bewegen.
15. Während das Gerät in Betrieb ist, nicht das Aussergehäuse berühren: trotzdem es isoliert ist, es kann sehr heiss wird.
16. Nicht die Hände auf dem Filter setzen wann das Gerät im Betrieb ist, denn die Dämpfen die kommen aus durch den Filter sind sehr heiss.
17. Während des Fritiervorganges tritt heißer Dampf aus. Hände und Gesicht davon fernhalten.
18. Vorsicht: Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus.
19. Fritiergerät außer Reichweite von Kindern halten, besonders während des Fritiervorganges.

20. Nach dem Fritieren Temperatur-Regulierung auf niedrigste Position stellen (Schiebeschalter für Temperatureinstellung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen). Stecker aus Steckdose ziehen und Öl/ Fett abkühlen lassen.
Gerät erst wieder bewegen, wenn es hinlänglich abgekühlt ist.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1 - Öltemperaturleuchte
2 - Funktionleuchte
3 - Knob on / off und Temperaturregelung
4 - Antihaft-Behälter
5 - Anzeige der MIN-und MAX-Ölstand
6 - Deckel
7 - Filter
8 - Fenster für das Kochen
9 - Ergonomisches Gehäuse
10 - Rutschfeste Füße
11 - Netzkabel
12 - Körbchen
13 - Abnehmbarer Griff

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Das Gerät gründlich reinigen. Darauf achten, daß das Gerät noch nicht mit der Stromversorgung verbunden ist.

BACKEN / BRATEN

- Das Gerät wieder zusammensetzen und auf eine ebene und standsichere Fläche stellen.
- Das Gerät auf einem Schneidebrett oder einer Töpferstütze stellen, niemals auf dem Küchenbord stellen denn er zerstört koenntet sein bei den heissen Temperaturen.
- Den Deckel öffnen, den Fritierkorbgriff senkrecht stellen und am Fritierkorb befestigen.
Auf korrekten Sitz der beiden Stifte des Fritierkorbgriffes in den entsprechenden Öffnungen des Fritierkorbes achten).

- BEIM VERWENDUNG VON ÖL

- Den Fritierbehälter mit Öl / befüllen (auf korrekte Füllmenge achten - zwischen den beiden Markierungen “Max - Min” auf der Innenseite des Fritierbehälters. Niemals unterschidlichen Öl - bzw. Fettsorten verwenden.

BEIM VERWENDUNG VON FRISCHEM GEHÄRTETEM FETT

- Das gehärteten Fett (2,5 Kg. am meistens) in Stücke zerteilen und bei kleiner Hitze in einem Kochtopf schmelzen lassen (Abb. C)
- 500 g. von gehärtetem Fett wiegen 0,5 l. auf.

- Während des Vorgangs ständig überwachen und Kindern fernhalten.
- Die Wärmequelle abschalten , sobald das Fett geschmolzen ist.
Den Frietiertopfin ein trockenes Ausgußbecken stellen und sehr vorsichtig mit dem geschmolzenen Fett befüllen.
- Den Fritiertopf vorsichtig an den Platz tragen, wo der Fritiervorgang stattfinden soll.
Es ist wichtig, bei der verwendung von gehärtetem fett, das im fritiertopf wieder fest geworden ist - unbedingt nur entsprechend nachstehenden Verfahren vorgehen, da sonst die Gefahr besteht, daß heißes geschmolzenes Fett plötzlich von unten durch das noch festes Fett an der Oberfläche spritzt!
- Löcher in dem festen Fett einstechen. Darauf achten, daß der Ölbehälter Heizelement dabei nicht beschädigt wird.
- Den Deckel schließen, um Herausspritzen des Fettes zu verhindern und Temperatur-Regulierung auf 160°C stellen.
- Netzstecker in Steckdose stecken und Temperatur-Regulierung (entsprechend den Speisungen zu backen) auf gewünschte Einstellung stellen.
- Jetzt leuchtet die Betriebsleuchte auf. Die Lampe lechtet auf, sobald das Öl / Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Speisen mussen vor das Backen getrocknet sein.
- Tiefgekühltene Speisen mussen frei von Eisresten sein - Fritierkorb außerhalb des Fritiergerätes mit Speisungen befüllen (max. ¾ des Fassungsvermögens).
- Fritierkorb vorsichtig in dem Fritiergerät einsetzen und auf Fritierposition absenken.
- SOBALD DIE SPEISUNG IN DAS ÖL/FETT ENTTAUCHT IST, SINKT DIE TEMPERATUR UND DIE LEUCHTE LEUCHTET AUS. DIE LAMPE LEUCHTET AUF NACHDEM DAS ÖL/FETT WIEDER DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR ERREICHT HAT.
- Das Fritieröl / - fett muß die Speisung ständig bedecken.
- Den Deckel schließen, um Dampf- und Geruchsbelästigung zu vermieden.
- Sobald die Speisung gebackt ist, den Deckel öffnen . Den Fritierkorb in Abtropfposition einhängen und die Speisung abtropfen lassen. Falls erforderlich, kann der Fritierkorb auch über dem fritierbehälter ausgeschuttelt werden, um überschüssiges Öl/Fet zu entfernen.
Die Speisen würzen nur nach sie sie aus dem Fritiergerät weggenommen haben.

NÜTZLICHE HINWEISE

- Ernährungsspezialisten empfehlen häufig reines Pflanzenöl oder Öl, das mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthält. Solche Öle und Fette müssen allerdings häufiger erneuert werden, da ihre Haltbarkeit geringer ist. Außerdem verursachen sie gelegentlich einen klebrigen Fettfilm, der sich in dem Fritierbehälter oberhalb des Öl/Fettspiegels absetzt.
- Öl oder Fett regelmäßig erneuern. Niemals frisches Öl/Fett mit altem vermischen.
- Beim Backen von proteinreichen Nahrungsmitteln (Fleisch und Fisch) verfärbt sich das Öl/Fett im allgemeinen recht schnell. Werden überwiegend trockene Kartoffelprodukte gebacken und wird das Öl/Fett nach jedem Fritiervorgang gefiltert, so kann es 10 - 12 mal verwendet werden. Nach 6 Monaten sollte es auf jeden Fall ausgewechselt werden.
- Nach dem Abkühlen kann altes Öl in eine Flasche umgefüllt und entsorgt werden, erstarrtes Fett läßt sich in Zeitungspapier gewickelt entsorgen (entsprechend den gültigen Vorschriften).

- Erstarrtes Fett läßt sich problemlos aus dem Fritierbehälter entfernen, indem man es (bei 160°C/320°F) so lange erhitzt, bis es zu schmelzen beginnt.
- Öl/Fett immer austauschen, wenn es beim Erhitzen zu schäumen beginnt, wenn es ranzig riecht oder schmeckt, wenn es dunkel geworden ist oder eine syrupartige Konsistenz angenommen hat.
- Darauf achten, daß nur möglichst trockene Speisungen gebacken werden.
- Gerät mit Küchenpapier reinigen, auch die Innenseiten.
- Falls das Fritiergerät nicht ständig benutzt wird, bewahrt man das Öl am besten in einem fest verschlossenen Glas im Kühlschrank auf. Fett hält sich gut in einen fest verschlossenen Glastopf oder in einer Schüssel.
- Im Fritiergerät sollte das Öl/Fett nicht über längere Zeit aufbewahrt werden.
- Restgeschmack von gebackene Nahrungsmitteln aus dem Öl/Fett entfernen: Öl/Fett auf 160°C/320°F
erhitzen. Dann 2 dünne Scheiben Brot (5-6 mm dick) hineingeben. Abwarten bis alle Luftblasen verschwunden sind und die Brotscheiben vollständig gebräunt sind. Brotscheiben herausnehmen und wegwerfen. Jetzt ist das Öl/Fett wieder geschmacksneutral.

NACH DEN BACKEN

- Nach dem Gebrauch, die Temperatur-regulierung auf niedrigste Position stellen und den Stecker aus
die Steckdose ziehen.
- Nachdem das Öl / Fett ausreichend abgekühlt ist, Gerät reinigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor jeder Reinigung Stecker aus Steckdose ziehen.
- Alle Teile des Gerätes nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
Gehäuse und Steuereinheit
- Problemlose Reinigung: gehäuse und Steuereinheit mit feuchtem Tuch abwischen.
Fritierbeh älter , Fritier korb , und Fritier korbgriff
- Öl/flüssiges Fett aus dem Fritierbehälter gießen.
- Öl-/Fettreste auf der Innenseite des Fritierbehälters mit Spatel und mit Küchenpapier entfernen.
- Heißes Wasser und Spülmittel in den Fritierbehälter gießen (darauf achten, daß der Spülwasserstandetwas höher ist als vorher der Öl-/Fettstand war).
- Spülwasser ca. 30 Min. einwirken lassen.
- Fritierbehälter mit Bürste bzw. Plastikscheuerschwamm (Nylon) reinigen.
- Mit heißem Wasser nachspülen.
- Fritierkorb mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und gut abspülen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Fritierkorb mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Deckel und Filter
- Das Gerät ist mit einem Filter ausgerüstet.
Es empfehlt sich, diesen Filter regelmäßig zu reinigen. Filter ist verkauft in Folien bei spezialisierte Geschäfte.
- Den Deckel öffnen.

- Den Deckel vollständig in heißes Wasser mit Spülmittel einlegen und 5 - 10 Minuten einweichen lassen.
- Den Deckel mit heißem Wasser abspülen. Restliches Wasser abschütteln und Deckel trocknen lassen.
- Zur gründlichen Reinigung den Deckel abschrauben und den Filter herausnehmen. Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Den vollständig trockenen Filter wieder in Deckel einsetzen und mit Schrauben befestigen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung 800W
Stromversorgung: 220-240V ~ 50Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el aparato, y guárdelas para un uso futuro.
2. Enchufe el aparato a una toma de alimentación de pared con toma de tierra.
3. No sumergir nunca el aparato en agua.
4. Limpie bien las distintas piezas de la freidora antes de utilizarla por primera vez. Asegúrese que estén completamente secas antes de llenar la freidora de aceite o grasas.
5. En general, le recomendamos que, en este aparato, utilice grasas líquidas o aceite de freír. También puede utilizar grasas de freír sólidas, Si utiliza grasas sólidas, deberá de tener unas precauciones adicionales para evitar posibles salpicaduras de la grasa al derretirse.
6. No encienda el aparato hasta que no haya llenado la freidora de aceite o grasa. (liquida/derretida).
7. Cuando utilice grasa nueva (en trozos o bloques), derrita la grasa en una sartén aparte y seguidamente viértala en la freidora antes de encenderla.
8. Solamente utilice aceites y grasas recomendados para freír con freidora. Esta información puede ser encontrada en las etiquetas de estos aceites/grasas.
9. El aceite se debe de filtrar regularmente para retirar el resto de alimentos que pueda contener, que en un próximo uso pueden provocar salpicaduras.
10. Si el aceite salpica cierre rápido la tapa.
11. IMPORTANTE: no poner nunca agua dentro de la freidora con aceite.
12. Antes de comenzar a freír, compruebe siempre que hay suficiente aceite/grasa en la freidora. Llene siempre de aceite o grasa, hasta el nivel entre los dos indicadores de medida. (0,75 L min. - 1 L) max 13. Si la cesta se sobrellena, el aceite/grasa caliente rebosara sobre la freidora.
14. No mueva el aparato durante el funcionamiento o inmediatamente después de usarlo.
15. Cuando el aparato esté en funcionamiento no tocarlo, por que está caliente.
16. No meter nunca la mano cuando el aparato esté encendido por que el vapor del aceite está caliente.
17. Durante el proceso de freír, vapor caliente sale del aparato. Mantenga la cara y las manos alejadas de este vapor.
18. Tenga cuidado del vapor que se escapa al abrir la tapadera.
19. Mantenga la freidora en todo momento alejada de los niños, especialmente cuando ésta está en uso.
20. Después de utilizar, coloque el botón de temperatura en la posición mínima (deslice el control de temperatura hacia la derecha hasta que llegue al final) y apague la freidora. Extraiga el enchufe de la toma de corriente general y deje que el aceite o grasa se enfríe. No mueva la freidora hasta que el aceite o grasa estén lo suficientemente fría.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- Limpie el aparato completamente. Asegúrese que el enchufe de corriente no está conectado a ninguna toma general.

UTILIZAR LA FREIDORA

- Vuelva a colocar todos los componentes y coloque el aparato en un lugar horizontal, plano y estable.
- Ponga el aparato siempre sobre un salvamanteles o madera , por que el calor puede dañar la mesa.
- Abra la tapa y ensamble la manilla de la cesta.

Para ensamblar correctamente la manilla, colocar la marca negra en su sitio fuera de la cesta. Asegúrese de que ha montado la manilla correctamente y está bien ensamblada la cesta.

PARA FREIR CON ACEITE

Llenar el recipiente de la freidora con aceite entre el MIN. y Max, señalado. No mezclar nunca dos tipos de aceite o grasa.

PARA FREIR CON GRASA SÓLIDA

- Poner a fuego lento en una paella la grasa sólida a derretir. 500 gr. de grasa sólida equivalente a 0.5 L aprox.
- Controlar la paella e tenerla lejos de los niños.
- Una vez derretida con mucha atención vierta el contenido en la freidora. Antes de reutilizar la grasa sólida de dentro de la freidora
- Utilice solamente el procedimiento de derretir indicado! Si no sigue estas recomendaciones corre peligro de que salga la grasa del fondo que se está calentando y salpique atravesando la capa sólida de encima provocando quemaduras.
- Con la freidora abierta y desenchufada haga algún agujero el la superficie de la grasa. Atención con no dañar el recipiente metálico de la freidora.
- Cierre la tapadera de la freidora para evitar salpicaduras, y coloque el control de temperatura a 160ºC.
- Enchufe la freidora y seleccione la temperatura sobre la base de lo que desee freír. Si se enciende la luz, el aparato está en marcha.
- Cuando llegue a la temperatura deseada se apagará el indicador.
- Con la cesta fuera de la freidora poner los alimentos a freír. No llenar nunca más de 3/4 de la cesta.
- El alimento húmedo se debe de secar antes de freírse.
- El alimento congelado se debe retirar las partes de hielo.
- Sumerja con cuidado la cesta en el aceite y póngale en el soporte.

- CUANDO SE COLOCAN ALIMENTOS DENTRO DE LA FREIDORA, ESTOS ENFRIARAN EL ACEITE, Y EL INDICADOR HEAT SE ILUMINARÁ. EL INDICADOR HEAT SE APAGARÁ OTRA VEZ UNA VEZ QUE EL ACEITE ALCANCE LA TEMPERATURA SELECCIONADA.

- El aceite deberá de cubrir los alimentos en todo momento.
- Cierre la tapadera para evitar humos y olores
- Ponga sal o pimienta después de sacar los fritos de la freidora.

DEUÉS DE FREÍR

- Después de utilizar, coloque el control de temperatura a la posición mínima (deslice hacia la derecha) y apague. Desenchufe el cable de corriente de la toma general.
- Limpie la freidora una vez que el aceite/grasa se han enfriado lo suficiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Antes de limpiar desenchufe siempre el aparato de la toma general.
- Después de limpiar, seque siempre, completamente, todos los componentes de la freidora.
CUERPO EXTERIOR Y UNIDAD DE CONTROL
- Limpie el cuerpo exterior y la unidad de control con un paño límpio y húmedo.

CUBETA Y CESTA

- Vacíe la freidora de aceite o grasa liquida.
- Extraiga los residuos de aceite/grasa, del interior de la freidora, con una espátula y papel de cocina.
- Ponga agua caliente, con un agente de limpieza, dentro de la freidora. Asegúrese que el nivel de este
agua jabonosa es un poco más elevado que el utilizado para el aceite/grasa.
La freidora también puede ser lavada en el lavavajillas.
- Deje que el agua actúe durante 30 minutos.
- Limpie la freidora con un cepillo o estropajo de plástico (nilón).
- No sumerja nunca la freidora en agua.
- Vacíe la freidora y enjuáguela con agua caliente.
- Lave la cesta en agua caliente y jabón, y enjuáguela bien. No limpie la cesta en el lavavajillas.
- Limpie el colector de vapor y el asa de la cesta en agua jabonosa.

TAPA Y FILTRO

- Le recomendamos que sustituya el filtro a intervalos regulares (según el uso de la freidora.)
El filtro se vende en folios (para recortar) en la asistencia técnica.
- Abra la tapa.
- Sumerja la tapa completamente en agua jabonosa y déjelo en remojo durante 5 a 10 minutos.
- Enjuague la tapa con agua caliente. Sacuda el exceso de agua y déjelo secar.

DATOS TÉCNICOS

Potencia 800W
Alimentación 220-240V ~ 50Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com - **www.beper.com**